



## In attesa delle Infiorate di Spello, aperte le iscrizioni a corsi e concorsi

Domenica 04 Maggio 2014 11:55 | Scritto da Redazione | 

[Cultura e Società](#)



Aperte le iscrizioni a corsi e concorsi legati alle "Infiorate di Spello (21 e 22 giugno), manifestazione in cui, grazie all'Associazione degli Infioratori, i fiori torneranno ad essere protagonisti non soltanto nelle strade e nelle case ma anche in cucina e nell'arte pasticceria del cake design con corsi e concorsi rivolti a grandi e piccini. I corsi sono aperti a tutti coloro che vorranno scoprire quali sono tra i fiori commestibili che ci circondano quelli più adatti a creare gustosi e colorati piatti freddi, dagli antipasti alle insalate di pasta o riso, quelli che si abbinano meglio con il pollo e il tacchino, quelli ideali per farcire e profumare arrosti di vitello e quelli che uniti a ricotta, frutta e gelatine sono capaci di rendere speciale qualsiasi dessert, dal tortino tiepido al semifreddo. Geranio, girasole, margherita, calendula, rosa... La varietà dei fiori utilizzabili in cucina è ampia, basta solo imparare a conoscerli e a lavorarli per vivacizzare e rinnovare anche i menu quotidiani. I corsi di cucina floreale (3-4 ore con degustazione finale dei piatti preparati) si svolgeranno nella taverna degli infioratori sotto la guida dell'esuberante Roberto Sebastianelli, lo chef campione del mondo che nel 1998 portò nelle Marche la "Culinary World Cup" e titolare del ristorante "Fiorfiri" di Ostra Vetere in provincia di Ancona. Dal primo maggio i corsi di cucina floreale (dal 16 al 19 giugno) e quelli di flower cake design (14-15 giugno 2014)

possono essere già prenotati telefonicamente ( 0742-301146      0742-301146 GRATIS ) oppure tramite email ( [info@infioratespello.it](mailto:info@infioratespello.it) ).